

축산물

99. 10월

축산물등급제는
생산자에게는 사양지표를!
유통업자에게는 판매지표를!
소비자에게는 구매지표를!

●비대품 통권 제38호 ●발행일: '99년 10월 15일 ●발행처: 축산물등급관리소 ●주소: 137-139 서울특별시 서초구 양재동 67-7 ●전화: 021574-2541 FAX: 021574-2544
http://www.apgs.co.kr E-mail: master@apgs.co.kr

한우 1등급(1+등급)

9월달의 한우 1등급 출현율이 16.7%로 집계되어 지난 8월보다 3.2%가 감소된 것으로 나타났다. 한우 1등급 출현율의 감소는 추석성수기 수소 도축물량 증가와 온도체등급판정 두수의 증가에 의한 것으로 분석되며, 10월 이후 소 냉도체등급판정제의 전면 시행으로 다시 회복되어 20% 이상이 될 것으로 보인다.

한편 돼지의 A등급 출현율은 32.9%로 나타나 지난 8월 보다 1%가 증가 되었으며, 상위등급인 A·B등급의 출현율도 64.7%로 0.7%가 증가되었다. 그러나 돼지 등급기준 변경으로 10월 이후 비거세 수돼지 도체는 2개등급 하락되어 다소 감소될 것으로 보인다.

한우사육두수 전년동기대비

돼지는 전분기보다 6.4% 증가

농림부의 가축통계 조사결과에 의하면 한우의 사육두수는 '99. 9월 현재 2백9만4천두로 전년 동기 2백38만3천두보다 20.5% 감소하였으며 전분기 2백16만7천두보다 3.4% 감소하였는데 이는 추석 성수기 대비 도축두수 증가로 사육두수가 다소 감소되고 전년부터 계속되는 가임암소 감소와 2001년 개방 후 소값 불안으로 소규모 농가의 사육의욕 저하에 기인한 것이라고 밝혔다.

그러나 돼지의 사육두수는 7백81만3천두로 전년동기 7백78만8천두 보다는 0.3% 감소했으나 전분기 7백34만4천두 보다는 6.4%가 증가되었는데 이는 돼지값의 지속적인 강세로 농가의 사육심리가 고조되었기 때문으로 분석되었다.

도체의 등급판정방법

규정 개정

농림부는 지난 9월28일 축산물등급판정 세부기준을 개정고시했다.

이번 개정고시된 축산물등급판정 세부기준의 주요내용은 소·돼지의 항목별 측정방법을 구체적으로 정하고 종전에 소도체중이 100kg 미만인 도체는 등의등급으로 처리하던 것을 150kg 미만으로 상향 조정하였으며, 돼지도체 등급판정은 비거세 수돼지의 경우 종전 1개등급 낮추던 것을 2개등급을 낮추어 판정하고 도체중량이 40kg 미만인 것은 등의등급으로 처리토록 하였다. (관련기사 6, 7, 8면 참조)

수돼지 가격변동

본소의 돼지도체 등급판정집계결과 수돼지의 거세율은 '99. 9월 현재 81.5%로 계속 크게 증가되고 있는 것으로 나타났다. 수돼지의 거세율은 '95년에는 10%에 불과했으나 '96년 이후 등급

판정결과에 따른 가격차등화와 '97년 대일돈육 수출의 활성화로 '98년에는 59.8%로 증가되었으며, 근년들어서 국내소비자들의 고품질 돼지고기의 선호에 따른 수돼지고기의 구매 기피에 따라 '99. 9월 현재 81.5%까지 증가된 것으로 나타났으며, 앞으로도 도체등급판정에서 비거세 수돼지의 2개등급 하향조정이 적용되어 거세율은 계속 증가될 것으로 보인다.

〈표〉 수돼지의 거세율 (단위: 천두)

구분	'95	'96	'97	'98	'99. 9
수	2,177	2,466	2,644	2,075	81
거세	241	499	1,208	3,086	357
거세율	10.0	16.8	31.2	59.8	81.5

축협중앙회 축산물등급판정소 공고 제1999 - 1 호

축산법시행규칙 제32조제3항(별표5)제4호가목의 단서규정에 의하여 소도체의 온도체 판정방법을 적용할 수 있는 경우를 다음과 같이 공고합니다.

1999년 9월 22일

축협중앙회 축산물등급판정소장

소 온도체 판정방법 적용 대상

1. 축산법 제28조제3항의 규정에 의한 축산물등급 거래 고시지역안에 있는 도축장에서 소를 도축하여 축산물등급거래 고시지역이 아닌 도서지역으로 반출하는 경우로서 태풍주의보 발령 등 기상이변으로 도축 당일 수송해야 하는 긴급한 사유가 있다고 신청하는 경우
2. 설, 추석 쇠고기 성수기간(7일 이내)중 수요량의 일시적 증가로 인하여 냉도체판정방법 적용시 판내 쇠고기 수급에 지장이 있다고 신청하는 경우(다만, 도매시장 또는 공판장에 출하하는 상장·경매분과 타 시도 판외 반출분은 제외함).

부 칙

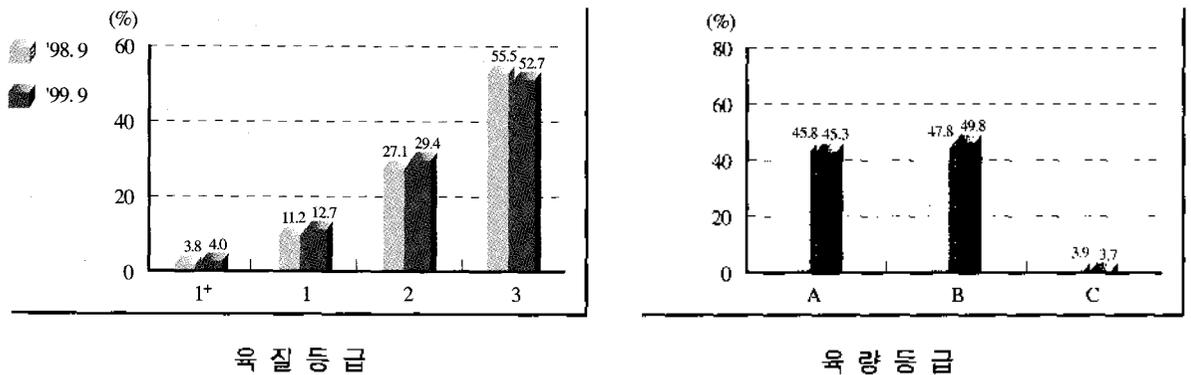
(시행일) 이 규정은 1999년 10월 1일부터 시행한다.

소도체 등급판정결과('99년 9월)

9월의 등급판정두수는 121,591두였으며, 그중 한우는 99,718두(82.0%)였다. 한우도체의 육질 1'등급 출현율은 4.0%, 1등급 출현율은 12.7%, 2등급은 29.4%, 3등급은 52.7%로 출현되었으며 1등급 이상 출현율이 전년동기보다 1.7% 증가하였다. 또한 육량A등급은 45.3%, B등급은 49.8%, C등급은 3.7%가 출현되어 전년동기보다 A등급 출현율이 0.5% 감소하였다.

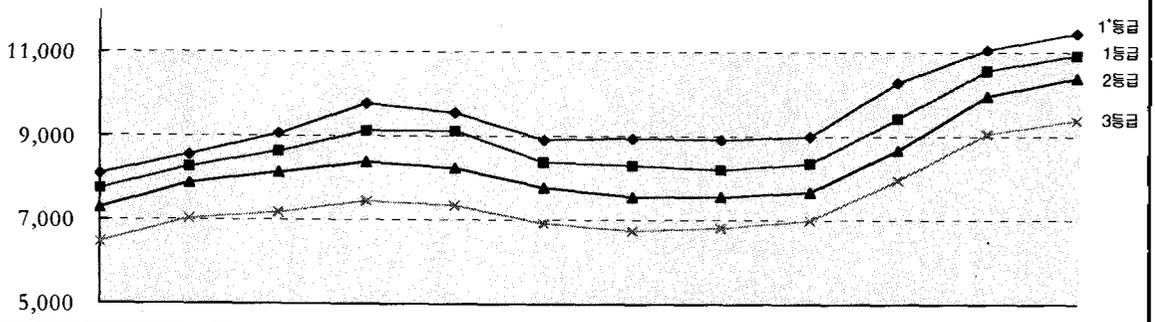
축협서울공판장의 한우도체 평균 경락가격(원/kg)은 전월대비 241원이 오른 10,332원이었고 육질 1'등급 평균가격(B등급기준)은 11,447원, 1등급은 10,941원, 2등급은 10,409원, 3등급은 9,394원으로서 전월보다 1'등급은 379원, 1등급은 368원, 2등급은 450원, 3등급은 335원씩 각각 올랐다.

1. 한우 등급별 출현율(전국)



2. 한우 등급별 경락가격(서울공판장)

(단위 : 원/kg)



등급	'98.10	11월	12월	'99. 1	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월
1+	8,118	8,570	9,089	9,780	9,581	8,929	8,974	8,934	9,004	10,271	11,068	11,447
1	7,741	8,286	8,644	9,140	9,152	8,389	8,338	8,201	8,362	9,443	10,573	10,941
2	7,298	7,899	8,155	8,387	8,261	7,783	7,556	7,580	7,667	8,683	9,959	10,409
3	6,461	7,037	7,196	7,482	7,350	6,920	6,738	6,812	6,996	7,976	9,059	9,394
등 외	5,050	5,605	5,533	6,184	5,407	5,112	4,542	4,632	5,161	6,292	6,450	6,997
평균	6,949	7,532	7,877	8,257	8,116	7,587	7,496	7,431	7,629	8,818	10,091	10,332

* 경락가격은 육량 B등급 기준임.

3. 도매시장별 한우 경락가격('99년 9월)

(단위 : 원/kg)

도매시장	성별	등급별 경락가격													동외
		평균	A1 ⁺	A1	A2	A3	B1 ⁺	B1	B2	B3	C1 ⁺	C1	C2	C3	
서울축공 (서울)	암	9,986	11,519	10,978	10,497	9,511	11,293	10,841	10,281	9,273	10,409	9,885	9,488	8,498	7,077
	수	10,049	11,859	11,814	11,160	10,070	-	11,246	10,741	9,484	-	10,706	9,311	7,590	6,180
	거세	11,080	12,027	11,507	11,012	10,302	11,576	11,093	10,723	9,924	10,609	10,006	9,718	8,636	-
태강산업 (서울)	암	9,324	10,400	10,400	9,570	8,600	10,130	10,068	9,254	8,934	9,783	8,996	8,155	8,709	4,036
	수	10,065	-	11,272	10,673	9,850	-	11,135	10,503	9,244	-	-	-	7,100	3,860
	거세	10,200	-	-	10,200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
동원산업 (부산)	암	9,816	11,650	11,088	10,372	9,013	11,297	10,664	10,074	9,015	10,640	9,940	8,782	7,326	5,373
	수	7,016	-	-	-	7,500	-	-	-	8,403	-	-	-	5,000	3,000
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
태강산업 (김해)	암	9,782	11,209	10,705	10,299	8,999	11,058	10,537	9,985	8,756	9,663	9,368	8,562	7,756	5,099
	수	7,133	-	-	-	8,650	-	-	8,320	7,560	-	-	-	5,620	5,140
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
신흥산업 (대구)	암	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	수	11,039	12,610	12,554	12,034	10,920	-	-	11,647	10,078	-	-	-	8,100	9,200
	거세	10,900	-	11,700	11,700	9,700	-	11,500	10,850	10,000	-	-	-	-	-
삼성식품 (인천)	암	8,467	-	11,290	-	7,901	10,814	9,931	9,495	8,614	10,771	-	8,755	7,672	5,647
	수	6,931	-	-	-	7,952	-	-	9,245	8,870	-	-	-	3,555	
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
대양식품 (대전)	암	8,660	10,066	9,250	8,364	7,443	10,081	9,244	8,310	7,249	9,216	8,351	8,070	6,973	6,287
	수	8,137	9,890	10,267	9,030	7,671	-	8,845	9,825	7,532	-	8,030	-	6,920	6,655
	거세	10,681	10,090	11,268	-	10,110	11,300	10,517	10,450	-	10,820	-	-	-	-
축협고령 (고령)	암	8,038	-	-	-	-	-	10,050	8,330	7,225	-	-	8,420	6,875	-
	수	10,812	-	12,391	11,857	10,732	-	12,325	11,571	10,549	-	10,500	-	9,933	-
	거세	11,371	12,303	12,022	11,518	10,662	12,204	11,771	11,195	10,540	10,900	10,184	10,179	9,000	-
김해축공 (김해)	암	9,821	11,411	10,720	10,278	9,368	11,243	10,586	9,970	8,767	10,381	9,770	9,080	7,736	5,462
	수	8,652	-	-	-	9,447	-	-	9,510	8,247	-	8,190	-	7,490	-
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
제주축공 (제주)	암	7,277	-	-	-	-	-	-	8,460	7,245	5,690	6,560	-	-	-
	수	9,409	10,310	11,820	10,578	9,330	10,200	-	8,165	8,119	-	-	-	4,360	-
	거세	10,471	11,683	11,200	9,490	-	10,140	10,013	9,120	-	-	-	-	-	-

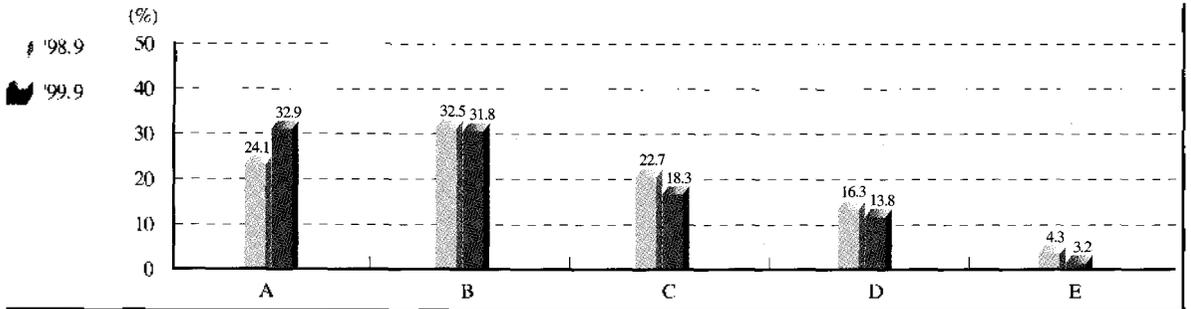
주) 1. 평균 경락가격은 등급별 출현두수가 고려되었음.
 2. 신흥산업, 축협고령은 부산물(머리, 족, 꼬리)이 포함된 가격임.
 3. 태강산업(서울) 암소 C3 1두 출현하였음.
 4. 대양식품 수소 A1⁺는 1두, B1 2두, 거세 A1⁺는 2두 출현하였음.
 5. 제주축공 암소 C1⁺는 1두, 수소 A1⁺는 1두 출현하였음.

돼지도체 등급판정결과('99년 9월)

9월의 등급판정두수는 842,238두로 이중 A등급은 32.9%, B등급은 31.8%, C등급은 18.3%, D등급은 13.8%, E등급은 3.2%의 출현율을 보였으며, 상위등급(A, B등급) 출현율이 전년동기 대비 A등급은 8.8% 증가하였고, B등급은 0.7% 감소하였다.

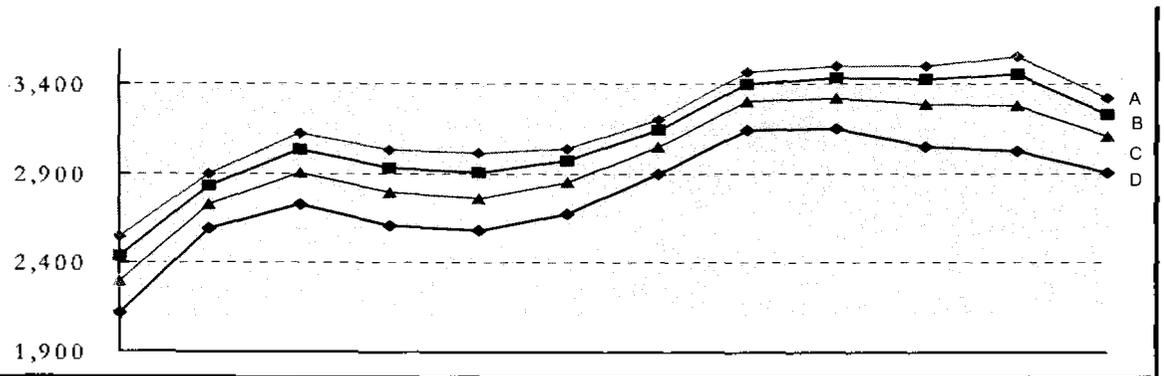
축협서울공판장의 돼지도체 평균경락가격(원/kg)은 전월대비 171원 하락한 2,964원이었고, 암돼지(100% 기준)의 A등급 출현율은 35.6%, B등급은 27.5%, C등급은 13.0%, D등급은 9.7%, E등급은 14.2%이었으며 암돼지 A등급 경락가격은 3,330원, B등급은 3,236원, C등급은 3,112원, D등급은 2,905원, E등급은 1,882원으로 A등급과 D등급간에는 425원의 가격차를 유지하고 있다.

1. 등급별 출현율(전국)



2. 등급별 경락가격 추이(암돼지, 서울공판장)

(단위 : 원/kg)



등급	'98.10	11월	12월	'99. 1	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월
A	2,545	2,903	3,132	3,033	3,016	3,045	3,211	3,470	3,509	3,509	3,554	3,330
B	2,439	2,828	3,040	2,936	2,907	2,973	3,149	3,407	3,434	3,427	3,455	3,236
C	2,305	2,728	2,910	2,794	2,765	2,856	3,055	3,306	3,324	3,296	3,287	3,112
D	2,123	2,590	2,730	2,606	2,583	2,676	2,902	3,150	3,160	3,053	3,025	2,905
E	1,584	1,786	1,934	1,970	1,977	1,963	2,079	2,255	2,192	1,874	1,821	1,882
평균	2,309	2,691	2,888	2,796	2,783	2,829	2,991	3,229	3,236	3,186	3,170	3,029

3. 도매시장별 돼지 경락가격('99년 9월)

(단위 : 원/kg)

도매시장	성 별	등 급 별 경 락 가 격					
		평 균	A	B	C	D	E
서울축공 (서울)	암	3,029	3,330	3,236	3,112	2,905	1,882
	수	2,671	-	2,962	2,859	2,616	1,872
	거세	2,936	3,060	2,985	2,862	2,628	2,026
태강산업 (서울)	암	3,135	3,347	3,291	3,238	3,165	2,010
	수	2,850	-	2,991	2,950	2,849	1,871
	거세	2,955	3,032	2,984	2,923	2,751	2,438
동원산업 (부산)	암	3,003	3,391	3,290	3,176	2,988	1,900
	수	2,831	-	3,057	3,000	2,882	1,789
	거세	2,925	3,018	2,953	2,857	2,730	2,126
태강산업 (김해)	암	2,882	3,486	3,359	3,102	2,793	1,828
	수	2,724	-	3,076	3,008	2,806	1,664
	거세	3,016	3,203	3,066	2,894	2,696	1,966
신흥산업 (대구)	암	2,676	3,406	3,298	3,091	2,749	1,794
	수	2,768	-	2,988	2,983	2,806	1,640
	거세	2,887	3,002	2,915	2,803	2,557	-
삼성식품 (인천)	암	3,214	3,437	3,351	3,240	3,109	1,979
	수	2,803	-	3,054	2,988	2,836	2,108
	거세	2,939	3,151	3,016	2,864	2,732	2,467
삼호축산 (광주)	암	3,070	3,430	3,385	3,284	3,070	1,781
	수	2,714	-	3,001	2,944	2,838	1,777
	거세	2,926	2,984	2,951	2,899	2,698	1,906
대양식품 (대전)	암	3,388	3,468	3,407	3,350	3,257	1,777
	수	2,878	-	3,007	2,925	2,801	1,528
	거세	3,094	3,156	3,139	3,098	2,935	-
축협고령 (고령)	암	2,971	3,128	3,001	2,884	2,783	2,169
	수	2,814	-	2,867	2,838	2,753	1,772
	거세	2,744	2,864	2,806	2,711	2,601	1,826
김해축공 (김해)	암	2,974	3,398	3,289	3,067	2,786	1,858
	수	2,541	-	2,975	2,879	2,543	1,657
	거세	2,972	3,095	3,023	2,855	2,647	2,577
제주축공 (제주)	암	3,205	3,463	3,321	3,040	2,764	2,190
	수	2,883	-	3,015	2,920	2,743	2,265
	거세	2,934	3,270	3,130	2,895	2,671	1,408

주) 1. 돼지 경락가격은 박피도체 경락가격 기준임.

2. 축협고령 및 제주축공 경락가격은 탕박도체 경락가격임.

도체의 등급판정방법 · 기준 및 적용조건 규정

농림부 고시 제1999-64호

축산법 제28조제2항 및 축산법시행규칙 제32조제3항의 규정에 의하여 도체의 등급판정방법·기준 및 적용조건 규정을 다음과 같이 개정 고시합니다.

1999년 9월 28일
농림부 장관

축산물등급판정세부기준

제1조(목적) 이 고시는 축산법시행규칙 제32조 별표5의 제3호다목의 규정에 의한 축산물등급판정 세부기준을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. "축산물"이라 함은 소·돼지의 도체를 말한다.
2. "도체"라 함은 축산물가공처리법시행규칙 제2조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·처리하여 좌·우 2등분한 지육을 말한다.

제3조(소도체의 육량등급 판정기준) ①소도체의 육량등급 판정은 등지방두께, 배최장근단면적, 도체의 중량을 측정하여 제3항의 규정에 의하여 산정된 육량지수에 따라 다음과 같이 A, B, C의 3개등급으로 구분한다.

〈육량등급판정기준〉

육량등급	육량지수
A	69.00 이상
B	66.00 이상~69.00 미만
C	66.00 미만

②제1항의 규정에 의한 소도체의 육량등급판정을 위한 육량지수는 소를도축한 후 2등분할된 왼쪽 반도체에 부도1과 같이 마지막등뼈(홍추)와 제1허리뼈(요추) 사이를 절개한 후 등심쪽의 절개면(이하 "등급판정부위"라 한다)에 대하여 다음 각호의 항목을 측정하여 산정한다.

1. 등지방두께: 등급판정부위에서 부도2와 같이 배최장근단면의 오른쪽면을 따라 북부쪽으로 3분의 2 들어간 지점의 등지방을 mm단위로 측정한다. 다만, 등지방두께가 1mm 이하인 경우에는 1mm로 한다.
2. 배최장근단면적: 등급판정부위에서 부도3과 같이 가로, 세로가 1cm단위로 표시된 면적자를 이용하여 배최장근의 단면적을 cm²단위로 측정한다. 다만, 배최장근 주위의 배다열근, 두반근과 배반근은 제외한다.

3. 도체중량: 도축장경영자가 측정하여 제출한 도체 한 마리 분의 중량을 kg단위로 적용한다.

③제1항의 규정에 의한 육량지수는 다음 각호와 같이 산정한다.

$$1. \text{한우 및 육용종 소(앵거스, 샤로레, 헤어포드 등)} \\ \text{육량지수} = 65.834 - [0.393 \times \text{등지방두께(mm)}] + \\ [0.088 \times \text{배최장근단면적(cm}^2\text{)}] - \\ [0.008 \times \text{도체중량(kg)}] + 2.01$$

$$2. \text{젓소(홀스타인등) 및 교잡우} \\ \text{육량지수} = 65.834 - [0.393 \times \text{등지방두께(mm)}] + \\ [0.088 \times \text{배최장근단면적(cm}^2\text{)}] - \\ [0.008 \times \text{도체중량(kg)}]$$

④제3항의 규정에 의하여 계산된 지수는 소숫점 셋째 자리 이하를 절사하여 둘째자리까지 산정한다.

⑤제1항의 규정에 의하여 구분된 소도체의 육량등급이 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 육량등급을 낮추거나 높여 최종 판정한다.

1. 도체의 비육상태가 매우 나쁜 경우에는 산출된 등급에서 1개 등급을 낮춘다.
2. 도체의 비육상태가 매우 좋은 경우에는 산출된 등급에서 1개 등급을 높인다.

제4조(소도체의 육질등급 판정기준) ①소도체의 육질등급 판정은 등급판정부위에서 측정되는 근내지방도(Marbling), 육색, 지방색, 조직감, 성숙도에 따라 1, 1, 2, 3의 4개 등급으로 구분한다.

②제1항의 규정에 의한 육질등급판정을 위한 항목별 측정은 다음 각호와 같이 한다.

1. 근내지방도: 등급판정부위에서 배최장근단면에 나타난 지방분포정도를 부도4의 기준과 비교하여 다음과 같이 예비등급으로 판정한다.

〈육질등급 예비판정기준〉

근내지방도	예비등급
근내지방도 번호 6 또는 7에 해당되는 것	1'등급
근내지방도 번호 4 또는 5에 해당되는 것	1등급
근내지방도 번호 2 또는 3에 해당되는 것	2등급
근내지방도 번호 1에 해당되는 것	3등급

2. 육색: 등급판정부위에서 배최장근단면의 고기색깔을 부도5에 의한 육색기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.
3. 지방색: 등급판정부위에서 배최장근단면의 근내지방, 주위의 근간지방과 등지방의 색깔을 부도6에 의한 지방색기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.
4. 조직감: 등급판정부위에서 배최장근단면의 보수력과 탄력성을 별표1에 의한 조직감 구분기준에 의하여

해당되는 기준의 번호를 결정한다.

5. 성숙도: 왼쪽 반도체의 척추 가시돌기에서 연골의 골화정도 등을 별표2에 의한 성숙도 구분기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.

③소도체의 육질등급판정은 제2항제1호의 규정에 의한 예비등급에 대하여 육색, 지방색, 조직감, 성숙도가 다음 각호에 해당하는 경우에는 별표3의 기준에 따라 최종 판정한다.

1. 육색: 부도5의 육색기준 번호가 1 또는 7인 경우
2. 지방색: 부도6에 의한 지방색기준 번호가 7인 경우
3. 조직감: 별표1 조직감 구분기준 번호가 3인 경우
4. 성숙도: 별표2 성숙도 구분기준 번호가 3인 경우

제5조(소도체의 등외판정) 소도체가 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 육량등급과 육진등급에 관계없이 등외로 판정한다.

1. 별표2 성숙도 구분기준 번호3에 해당하는 경우로서 비육상태가 매우 불량한 노폐우 도체
2. 축산물가공처리법 제7조제1항제1호의 규정에 의하여 즉시 도살하여야 할 불가피한 사유가 있는 경우에 해당되어 도살한 소도체로서 방혈이 불량하거나 외부가 오염된 도체
3. 축산물가공처리법시행규칙 제9조의 규정에 의한 축산물 검사결과 부분폐기된 정도가 심하다고 인정되는 도체
4. 도체중량이 150kg 미만인 왜소한 도체
5. 수해, 화재, 정전 등으로 냉도체 등급판정방법을 적용할 수 없다고 시·도지사가 인정하는 사고 당일 도축된 도체

제6조(소도체의 등급표시) ①제3조의 규정에 의하여 판정된 육량등급과 제4조의 규정에 의하여 판정된 육진등급을 병행하여 별표4와 같이 표시하고, 제5조의 규정에 의하여 등외로 판정된 경우에는 D로 표시한다. ②축산물가공처리법의 규정에 의한 축산물검사 결과 등, 결함이 있는 도체에 대하여는 별표5의 규정에 따라 그 결함내역을 부도7과 같이 표시할 수 있다.

제7조(돼지도체의 등급기준) ①돼지도체의 등급판정은 도체중량과 등지방두께를 측정하여 별표6의 기준에 따라 A, B, C, D의 4개등급으로 1차 예비등급을 판정한다. ②제1항의 규정에 의한 1차 예비등급판정을 위한 항목별 측정은 다음 각호와 같이 한다.

1. 도체의 중량: 제3조제2항제3호의 규정에 의한다.
2. 등지방두께: 왼쪽 반도체의 마지막 등뼈와 제1허리뼈 사이와 제11등뼈와 제12등뼈 사이의 2개부위의 등지방을 mm단위로 측정하여 평균치를 산정하되 소수점아하는 절사한다.
- ③제1항의 규정에 의한 1차 예비등급을 판정한 후 별표7에 의한 외관과 육질상태를 평가하여 A, B, C, D의 4개등급으로 2차 예비등급을 판정한다.
- ④제1항에 의한 1차 예비등급과 제3항에 의한 2차 예비등급을 비교하여 낮은 등급으로 최종 판정한다. 다만, 거세하지 않은 수돼지의 경우 A등급은 C등급으로, B등급 및 C등급은 D등급으로 낮춘다.

제8조(돼지도체의 등외판정) 돼지도체가 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 제7조의 규정에 의한 등급에 관계없이 등외로 판정한다.

1. 수돼지 특유의 냄새가 심하게 나는 도체
 2. 축산물가공처리법시행규칙 제9조의 규정에 의한 축산물검사 결과, 부분폐기된 정도가 심하다고 인정되는 도체
 3. 도체중량이 40kg 미만인 왜소한 도체
 4. 새끼를 분만한 어미돼지(경산모돈) 또는 씨수돼지(중모돈)의 도체
 5. 등지방 및 복부지방이 진한 황색이거나 연지방으로 품질이 매우 좋지 않은 도체
 6. 비육상태가 아주 불량하며 등지방 및 복부지방이 반약하고 고기의 질이 매우 좋지 않은 도체
- 제9조(돼지도체의 등급표시) 제7조제4항의 규정에 의한 등급은 A, B, C, D로, 제8조의 규정에 의한 등외는 E로 표시한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제7조 내지 제9조는 1999년 10월 1일부터 시행한다. 제2조(다른 고시의 폐지) 이 고시의 시행과 동시에 농림부 고시 제1998-31호(’98.6.17)에 의한 “도체의 등급판정 방법·기준 및 적용조건 규정”은 폐지한다. 다만, 제5조와 제6조의 규정에 의한 돼지도체 등급기준 및 돼지도체 적용조건은 1999년 9월 30일까지 적용한다.

【별표 1】 조직감 구분 기준

번호	구분 기준
1	수분이 알맞게 침출되고 탄력성이 좋으며 결이 굵고 심세하며 고기의 광택이 좋고 지방의 질이 좋은 것
2	수분의 침출정도가 약간 많거나 적고 탄력성이 보통이며 결이 적당하고 고기의 광택 및 지방의 질이 보통인 것
3	수분의 침출정도가 아주 많거나 적고 탄력성이 좋지 않으며 결이 거칠고 고기의 광택 및 지방의 질이 좋지 않은 것

【별표 2】 성숙도 구분 기준

번호	구분 기준			
	천추골	요추골	흉추골	갈비
1	천추의 각 뼈들의 구분이 명확하고 연골이 선명하고 뚜렷함	요추골의 연골이 선명하고 뚜렷함	흉추의 가시돌기는 붉은색이고 다공성 조직이 부드러우며 연골이 선명하고 뚜렷함	갈비뼈는 붉고 연하며 등근모양임
2	천추의 각 뼈들의 구분이 혼적도 흐리게 보임	대부분 골화되었고 연골이 거의 없으나 분화된 연골 조직의 형태는 뚜렷함	가시돌기는 약간 붉고 연골은 분화가 진행됨	붉은색을 많이 잃어 버리고 약간 넓고 평평함
3	천추 구분이 없이 완전히 융합됨	완전히 골화되었고 연골은 골화된 형태마저 보이지 않음	가시돌기는 붉은색이 없고 연골의 골화정도가 심함	회고 넓고 평평함

[별표 3] 육질등급 최종판정기준

예비등급	등급 하향조정 항목수			
	1개	2개	3개	4개
1'등급	2등급	3등급	3등급	3등급
1등급	2등급	3등급	3등급	3등급
2등급	3등급	3등급	3등급	등의
3등급	3등급	3등급	등의	등의

[별표 4] 도체의 등급표시방법

구 분	육 질 등 급				
	1'등급	1등급	2등급	3등급	등의
육 량 등 급	A등급	A1'	A1	A2	A3
	B등급	B1'	B1	B2	B3
	C등급	C1'	C1	C2	C3
	등의	D			

[별표 5] 도체의 결함 내역 및 표시방법

결 함 내 역	표 시 방 법
근출혈(筋出血)	ㅎ
수 종(水腫)	스
근 염(筋炎)	ㅇ
외 상(外傷)	ㅅ
근 육 제 거	ㅅ
기 타	ㄷ

[별표 6] 돼지의 도체중량과 등지방두께에 의한 1차 예비등급기준

1차 등급	박 피 도 체		탕 박 도 체	
	중량(kg)	등지방두께 (mm)	중량(kg)	등지방두께 (mm)
A 등급	이상 이하	이상 이하	이상 이하	이상 이하
B 등급	69 - 82	10 - 20	76 - 90	15 - 25
	63 - 68	8 - 23	70 - 75	13 - 28
C 등급	69 - 82	8 - 9	76 - 90	13 - 14
	69 - 82	21 - 23	76 - 90	26 - 28
D 등급	83 - 85	8 - 23	91 - 93	13 - 28
	58 - 62	6 - 26	64 - 69	11 - 31
C 등급	63 - 85	6 - 7	70 - 93	11 - 12
	63 - 85	24 - 26	70 - 93	29 - 31
D 등급	86 - 88	6 - 26	94 - 96	11 - 31
	A, B, C에 속하지 않는 것		좌 동	

[별표 7] 돼지도체의 외관 및 육질에 의한 2차 예비등급기준

판정항목	2 차 예 비 등 급				
	A등급	B등급	C등급	D등급	
외 관	균 형	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각 부분이 충실 하면서 균형이 특히 좋은 것	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각 부분이 충실 하면서 균형이 좋은 것	길이와 폭, 두께, 전체의 형태, 각 부위간의 균형 등에 있어서 어느것도 좋은점이 없는 반면 결점도 없는 것.	전체의 형태, 각 부위간의 균형이 다같이 결점이 많은 것
	비육상태	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 특히 많은 것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 대체로 많은 것	특별히 우수한 것이 없으며 살코기의 비율이 보통으로 큰 결점이 없는 것	얇고 살집이 나쁘며 살코기의 비율이 떨어지는 것
	지방부착 상태	등지방 및 복부지방의 부착이 양호한 것	등지방 및 복부지방의 부착이 적당한 것	등지방 및 복부지방의 부착에 큰 결점이 없는 것	등지방및 복부지방의 부착에 결점이 인정되는 것
	마 무 리	방혈이 잘 되고 질병등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 없는 것	방혈이 잘 되고 질병등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 거의 없는 것	방혈이 보통이고 질병등에 의한 손상이 적으며 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 큰 결점이 없는 것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며, 취급의 잘못으로 인한 오염등의 결점이 인정 되는 것
육 질	조 직 감	조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은 것	조직감이 보통인 것	조직감이 좋지 않은 것
	육 색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋은 것	육색은 담회홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋은 것	육색,광택 다같이 특별히 큰 결점이 없는 것	육색이 비교적 진하거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은 것
	지방색과 질	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방색이나 광택이 보통이고 탄력성과 끈기가 다같이 큰 결점이 없는 것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 좋지 않은 것
	지방 침착	적당한 것	적당한 것	보통인 것	과소 또는 과다한 것